املی کا بنانے کا طریقہ کار:

املی 125 گرام، آلو بخارہ (خشک) 125 گرام، گر آدھا کپ، کالا نمک آدھا چائے کا چمچ، برف حسب ضرورت، تخم ملنگا (حسب منشا) 2کھانے کے چمچ (بھیگا ہوا)۔

ترکیب

املی اور آلو بخارے کو الگ الگ ایک کپ پانی میں رات بھر کے لیے بھگو دیں، صبح ان کے بیج نکال کر گودے کو بلینڈ کرلیں، 2 کپ پانی میں چینی کے ساتھ اس مرکب کو پانچ منٹ کے لیے پکا کر ٹھنڈا کر لیں۔اب بلینڈر میں برف، پکا ہوا املی کا مرکب اور نمک ڈال کر بلینڈ کریں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے فریج میں رکھ دیں، ٹھنڈا ہونے کے بعد مہمانوں کو پیش کریں یا

نوش فرمائیں۔اگر چاہیں تو اس میں تخم بالنگا بھی شامل کیا جا سکتا ہے، تخم بالنگا اس شربت میں شامل کرنے سے قبل بھگو دیں اور حسب ضرورت شامل کر لیں، مزیدار اور فرحت بخش املی کا شربت تیار ہے۔

0307-8162003